



## Cavatielli

MIN

4-5'  
TEMPO DI COTTURA

MAX

3kg ?  
A CARTONE

MIN

100g  
PORZIONE

MAX

24  
MESI A -18°C

### Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.

Può contenere: uova, senape, soia.

Andiamo in Puglia a riscoprire un'antica pasta regionale: i Cavatielli. Una pasta che appartiene alla tradizione delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione che prevede il trascinamento e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione mantiene morbido, è semplice: semola di grano duro, acqua e sale. La forma ricorda quella di una conchiglia allungata e semichiusa, ma pronta ad accogliere generosamente il sugo al suo interno. E di sughi che sposano bene i Cavatielli, nella stessa tradizione pugliese, ce ne sono diversi: di carne e di pesce, molto usato quello di baccalà o di cozze, quello di legumi e per non disdegno i formaggi, quello alla ricotta forte di pecora.

### Scheda di prodotto

IPZ

+/- 1,8g  
A PEZZO

%

50  
RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA



### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1196 – Energia kcal 282 – Grassi g 0,8  
di cui acidi grassi saturi g 0,2 – Carboidrati g 56,9 di  
cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 2,2 Proteine g 10,7 –  
Sale g 0,13

### Smaltimento